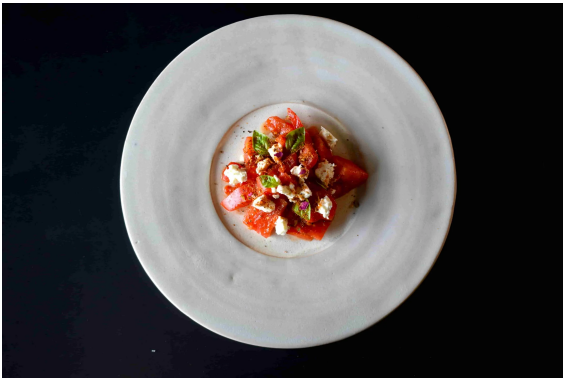




Wassermelone | Tomate | Ziegenkäse | Rosenharissa

Gewürze & Zutaten:

200 g Wassermelone ohne Schale

1 Fleischtomate

1 Esslöffel Estragonessig

1 Esslöffel Olivenöl

3 g Salz

3 g Rosenharissa

60 g Gereifte Ziegenkäserolle (alternativ Feta oder auch

Mozzarella

Etwas Minze

Optional Thunfisch

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

ZUBEREITUNG

1. Wassermelone und Tomate in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit den restlichen

Zutaten marinieren. Gleich anrichten.

2. Den Ziegenkäse klein schneiden und mit der Minze über den Salat streuen.

3. Dazu passen außerdem: Meeresfrüchte, Sardinen vom Grill, Oliven und Kräuter.